

FICHE TECHNIQUE

Sté B O U Q U E T
33 Rue de Paris
0 6 0 0 0 N I C E
Tel: 04.93.51.79.80 Fax: 04.92.07.15.43

Produit: préparation pour **B R O W N I E S**
Marque: "BOUQUET NOIR"

Présentation:

Mix en poudre

Mode d'emploi:

Battre au fouet ou pétrin électrique (4 Mn), 400 Gr. de produit avec 1/2 Litre de crème fraîche liquide. Incorporer environ 125 Gr de cerneaux de noix brisés. Chemiser et beurrer une plaque avec du papier cuisson. Etaler ce mélange sur tout le fond et sur une épaisseur d'environ 2 Cm. Cuisson 20 à 25 Mn. Four Th 6. (180°).Démouler et trancher à froid.

Rendement:

25 Brownies au Kg de mix. Compter environ 100 Gr par desserts une fois terminé.

Présentation du dessert:

- Sur un buffet ; En pyramide sur un papier dentelle, ou bien encore, découpés en formes de dés et présentés dans des caissettes à petits fours.
- Servi à table ; Sur un lit de crème anglaise, ou bien nappé de chantilly
- En vitrine ; en caissette dorée ou sous blister par deux.

Autres utilisations:

En ajoutant + ou - de la levure alsacienne et en jouant sur la quantité de crème ou de lait. Diverses autres possibilités de mise en œuvre de biscuits sont offertes à l'utilisateur (cakes, gâteau chocolat, fond de gâteau etc ...

Composition:

Ingrédients : Sucre, Farine de blé, Cacao, Œufs entiers, Maïs, Maltodextrine, Sorbitol,
Dextrose, E450 a)I, E500ii, Propylène glycol, E 322, Sel, Arômes.
Contient ; du blé, des œufs, du maïs - Produit garanti sans OGM et sans MG animale.

Conservation:

En poudre = 18 Mois - Après mise en œuvre, au réfrigérateur = 3 à 4 jours.